

AZBAR

DÜNYA LEZZETLERİ

Focaccia
PATISSERIE & RESTAURANT

AZBAR

DÜNYA LEZZETLERİ'NE HOŞ GELDİNİZ (WELCOME TO AZBAR WORLD FLAVORS)

Dünya mutfaklarının eşsiz lezzetlerini, Türk kültürü ve İslami koşullara göre uyarladığımız samimi köşemizde keyifli bir deneyim sizi bekliyor. Her damak tadına uygun seçeneklerimizle sağlıklı ve lezzetli anlar dileriz.

'In our warm and welcoming corner, we offer a delightful experience by adapting the unique flavors of world cuisines to Turkish culture and Islamic standards. With options to suit every palate, we wish you healthy and delicious moments.'



Tüm Hazırlıklarımız Gıda Hijyeni Yönetmeliği Standartlarında, HACCP prensipleriyle yapılır.

'All of our preparations are carried out in accordance with the Food Hygiene Regulation Standards and HACCP principles.'

Mutfağımızda hazırlanan ürünler alerjen içerebilir ve çapraz kontaminasyon riski taşıyabilir; bu nedenle hiçbir ürünümüzü %100 alerjensiz garanti edemeyiz. Alerjen içeren ürünler menüde belirtilmiştir.

'Products prepared in our kitchen may contain allergens and carry a risk of cross-contamination; therefore, we cannot guarantee that any of our products are 100% allergen-free. Items containing allergens are indicated on the menu.'

Eğer herhangi bir gıda alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce personelimizi bilgilendirin.

'If you have any food allergies, please inform our staff before placing your order.'

V(Vegeterian), VG(Vegan), GF(Gluten Free), DF(Dairy Free), H(Halal)



Gluten içeren tahıllar
Grains containing gluten



Yumurta ve yumurta ürünleri
Eggs & egg products



Soya ve soya ürünleri
Soy or Soy sauce



Yer fıstığı ve fıstık ürünleri
Peanuts & Peanut products



Lupin(Tatlı baklagil) ürünleri
Lupin (Sweet Legume) Products



Süt ve Süt ürünleri
Milk & Milk products



Sert kabuklu meyveler
Nuts



Yumuşakçalar
Molluscs & their products



Balık ve balık ürünleri
Fish & fish products



Acı Biber
Chili Pepper



Susam tohumu ve susam ürünleri
Sesame seeds & sesame products



Hardal ve hardal ürünleri
Mustard & Mustard products



Kereviz ve kereviz ürünleri
Celery & Celery products



Kabuklu deniz ürünleri
Crustaceans



Kükürt dioksit ve Sülfidler
Sulfur dioxide & sulphates

HAPPY HOUR MENU

MENU 1 (H)

375₺

Günün Çorbası, Akdeniz Salata, 1 adet Ayran, 1 adet Çay.
'Includes Soup of the Day, Mediterranean Salad, 1 Ayran, and 1 Tea.'

MENU 2 (H)

425₺

Günün Çorbası, Sezar Salata, 1 adet Ayran ve 1 adet Çay.
'Soup of the Day, Caesar Salad, 1 Ayran, and 1 Tea.'

MENU 3 (H)

350₺

Günün Çorbası, Kaşarlı Tost, 1 adet Ayran ve 1 adet Çay. 'Soup of the Day, Cheese Toast, 1 Ayran, and 1 Tea.'

MENU 4 (H)

375₺

Günün Çorbası, Tavuk Wrap, 1 adet Ayran ve 1 adet Çay.
'Soup of the Day, Chicken Wrap, 1 Ayran, and 1 Tea.'

MENU 5 (H)

425₺

Kremalı Mantarlı Tavuk, 1 adet Ayran, 1 adet Çay. 'Creamy Mushroom Chicken, 1 Ayran, and 1 Tea.'

MENU 6 (H)

425₺

Soya Soslu Tavuk, 1 adet Ayran ve 1 adet Çay. 'Soy Sauce Chicken, 1 Ayran, and 1 Tea.'

MENU 7 (H)

425₺

Köri Soslu Tavuk, 1 adet Ayran ve 1 adet Çay. 'Chicken with Curry Sauce, 1 Ayran, and 1 Tea.'

MENU 8 (H)

450₺

Günün Çorbası, Kremalı Mantarlı Makarna, 1 adet Ayran ve 1 adet Çay.
'Soup of the Day, Creamy Mushroom Pasta, 1 Ayran, and 1 Tea.'

MENU 9 (H)

300₺

Hamburger, 1 adet Ayran, 1 adet Çay. 'Hamburger, 1 Ayran, and 1 Tea.'

MENU 10 (H)

325₺

Piliç Burger, 1 adet Ayran, 1 adet Çay. 'Chicken Burger, 1 Ayran, and 1 Tea.'

MENU 11 (H)

450₺

2 kişilik Margherita Pizza, 2 adet Ayran ve 2 adet Çay. 'Margherita Pizza for Two, 2 Ayran, and 2 Tea.'

MENU 12 (H)

550₺

2 kişilik Dört Peynirli Pizza, 2 adet Ayran, 2 adet Çay.

HAPPY HOUR MENU

MENU 13 (H)

550₺

2 Kişilik Dört Peynirli Pizza, 2 adet Ayran, 2 adet Çay. 'Four Cheese Pizza for Two, 2 Ayran, and 2 Tea.'

MENU 14 (H)

425₺

Medium Belçika Patatesi, 2 Piliç Sticks 1 Ayran ve 1 Çay. 'Medium Belgian Fries, 2 Chicken Sticks, 1 Ayran, and 1 Tea.'

MENU 15 (H)

375₺

Medium Belçika Patatesi, 10 adet Misket Köfte, 1 adet Ayran, 1 adet Çay. 'Medium Belgian Fries, 10 Meatballs, 1 Ayran, and 1 Tea.'

MENU 16 (H)

425₺

Medium Belçika Patatesi, 6 adet Piliç Nugget, 1 adet Ayran ve 1 adet Çay. 'Medium Belgian Fries, 10 Meatballs, 1 Ayran, and 1 Tea.'

MENU 17 (H)

375₺

Kumpir, 1 adet Ayran ve 1 Adet Çay. 'Baked Potato (Kumpir), 1 Ayran, and 1 Tea.'

MENU 18 (H)

550₺

Balaban Köfte, 1 adet Kola, 1 adet Çay. 'Balaban Meatballs, 1 Cola, and 1 Tea.'

COSTA MENU

COSTA MENU 1 (H)

150₺

1 Filtre Kahve, 1 Muffin (Tatlılar değişiklik gösterebilir.) '1 Filter Coffee, 1 Muffin (Desserts may vary).'

COSTA MENU 2 (H)

150₺

1 Filtre Kahve, 1 Cookie (Tatlılar değişiklik gösterebilir.) '1 Filter Coffee, 1 Cookie (Desserts may vary).'

KAHVALTI-BREAKFAST

FRITTATA VERDE (V-GF-H)



350₺

Yeşillik, Kaşar, Baharatlar ile Hazırlanan Omlet Yanında Kızarmış Tam Buğday Ekmeği Üzeri Labne
'Omelet Prepared with Greens, Kashar Cheese, and Spices, Served with Toasted Whole Wheat Bread Topped with Labneh'

PANE ALLA PANCETTA (H)



250₺

Kızarmış ekmek üzeri iki dilim pastırma, üçgen kaşar, roka yanı ballı,hardallı kızarmış susamlı sos, domates ve salatalık

"Toasted bread topped with two slices of pastrami, triangle kashar cheese, and arugula, served with a honey-mustard toasted sesame sauce, tomatoes, and cucumbers."

SALSICCIA (H)

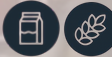


350₺

Kızarmış ekmek üzeri pesto sos, poşe yumurta üzeri pürmüzlenmiş cheddar peyniri, tütsülenmiş sosis,ızgara zeytin ve yeşillikler (Zeytin çeşidi değişiklik göstermektedir.)

"Toasted bread topped with pesto sauce and a poached egg covered with torched cheddar cheese, served with smoked sausage, grilled olives, and greens (Olive variety may vary)."

REÇEL SEPETİ-JAM BASKET (V,H)



450₺

Çeçil, burgu, beyaz peynir çeşitleri, reçel çeşitleri, pişmiş waffle hamuru, çikolata, domates, salatalık, iki bardak çay ikramdır. (peynir ve soğuklar değişiklik göstermektedir.)

"Varieties of çeçil, braided, and white cheese; assorted jams; cooked waffle batter; chocolate; tomatoes; cucumbers; two glasses of tea are complimentary. (Cheese and cold items may vary.)"

PEYNİR SEPETİ-CHEESE BASKET (GF,H)



450₺

Ezine, çeçil, örgü, burgu, kaşar, beyaz peynir çeşitleri, bal, kaymak, reçel çeşitleri, haşlanmış yumurta, pastırma, salam, yeşillik, iki bardak çay ikramdır. (Peynir, soğuklar ve şarküteri ürünleri değişiklik göstermektedir.)

"Varieties of Ezine, Çeçil, braided, twisted, Kashar, and white cheese; honey; clotted cream; assorted jams; boiled egg; pastrami; salami; greens; two glasses of tea are complimentary. (Cheese, cold items, and charcuterie products may vary.)"

OMLET KAHVALTI-OMELET BREAKFAST

450₺

(GF,H)



Yeşillik ile hazırlanan omlet, tütsülenmiş sosis, peynir çeşitleri, yeşillik, domates, salatalık, reçel çeşitleri, zeytin, iki bardak çay ikramdır.(zeytin, peynir,reçel çeşitleri değişiklik göstermektedir.)

"Omelet prepared with greens, smoked sausage, varieties of cheese, greens, tomatoes, cucumbers, assorted jams, olives; two glasses of tea are complimentary. (Olive, cheese, and jam varieties may vary.)"

MENEMEN (V,GF,DF,H)



175₺

Domates, biberden oluşan menemen harcı ile iki yumurta çırpılarak pişirilmektedir.

"It is prepared by scrambling two eggs with a mixture of tomatoes and peppers."

KAHVALTI-BREAKFAST

SUCUKLU YUMURTA-FRIED EGGS WITH SAUSAGE

195₺

(GF,DF,H) 

Dana Sucuğu, iki yumurta ile hazırlanmaktadır. Tereyağında pişmektedir.
"It is prepared with beef sausage and two eggs. It is cooked in butter."

SAHANDA YUMURTA-FRIED EGG (V,GF,DF,H)

150₺

İki yumurta ile tereyağında çırpılmadan pişmektedir.
"It is cooked in butter with two eggs, without being scrambled."

SERPME KAHVALTI-TRADİTİONAL TURKISH BREAKFAST SPREAD (GF,H)

1550₺

2 çeşit reçel, çikolata, antep krema, hellim peynir, kızartma tabağı (patates,sosis,paçanga böreği,sigara böreği,pişi,soğan halkası), menemen, peynir kızartması, sucuklu yumurta, tahin, pekmez, iki çeşit zeytin,süt reçeli, tereyağı,acuka, peynir tabağı (cheddar, burgu, örgü, çeçil, ezine, beyaz peynir, salam),bal, kaymak, bir termos çay ücretsizdir.

"Two types of jam, chocolate, Antep cream, halloumi cheese, fried platter (fries, sausage, paçanga pastry, cheese rolls, fritters, onion rings), menemen, fried cheese, eggs with sausage, tahini, molasses, two types of olives, milk jam, butter, acuka, cheese platter (cheddar, braided, twisted, çeçil, Ezine, white cheese, salami), honey, clotted cream; one thermos of tea is complimentary."

AÇIK BÜFE KAHVALTI-OPEN BUFFET BREAKFAST 600₺

(H)       

Reçel Çeşitleri, Peynir Çeşitleri, Zeytin Çeşitleri, Mevsim Yeşillikleri, Tatlılar, Poğaç-Börek Çeşitleri, Patates Kızartması, Pişi, Haşlanmış yumurta, Menemen, Kızartma Çeşitleri, Sınırsız Çay ve Ekmek servis edilmektedir.

'Jam Varieties, Cheese Varieties, Olive Varieties, Seasonal Greens, Desserts, Pastry Varieties (Poğaç & Börek), French Fries, Fried Dough (Pişi), Boiled Eggs, Menemen (Turkish Scrambled Eggs with Tomato & Pepper), Fried Appetizer Varieties, Unlimited Tea & Bread'

KRUVASAN SANDVIÇ-CROISSANT SANDWICH

300₺

(H)  

Tereyağlı kruvasan hamuru arasında kaşar peyniri, salata, marul, domates, macar salam ile servis edilmektedir.

"It is served with kashar cheese, salad, lettuce, tomatoes, and Hungarian salami inside a butter croissant."

PESCE CROISSANT (H)

350₺

Tereyağlı yuvarlak kruvasan hamuru arasında Ton Balığı, Avokado Püresi, Roka, Domates ve yanında garnitür ile servis edilmektedir.

"It is served with tuna, avocado purée, arugula, tomatoes, and a side garnish inside a round butter croissant."

BELGIAN FRIES

KUMPIR-BAKED POTATO

375₺

(H)    

Mozarella, kaşar, tereyağı, rus salatası, haydari, havuç tarator, mor lahana turşusu, salatalık turşusu, zeytin, mısır, isteğe bağlı salam ve sosis, üzerine ketçap ve mayonez ile servis edilir.
“Mozzarella, kashar cheese, butter, Russian salad, haydari, carrot tarator, pickled red cabbage, pickled cucumbers, olives, corn, optional salami and sausage, served with ketchup and mayonnaise on top.”

SMALL SIZE

225₺

(H,GF,V)    

Belçika usulü çift kızartma. Günlük olarak hazırlanan patatesler Belçika usulü çift kızartma yöntemi ile pişirilerek külahlarda ketçap ve mayonez ile servis edilmektedir.
“Belgian-style double frying. The potatoes, prepared fresh daily, are cooked using the Belgian double-fry method and served in cones with ketchup and mayonnaise.”

MEDIUM SIZE

275₺

(H,GF,V)    

Belçika usulü çift kızartma. Günlük olarak hazırlanan patatesler Belçika usulü çift kızartma yöntemi ile pişirilerek külahlarda ketçap ve mayonez ile servis edilmektedir.
“Belgian-style double frying. The potatoes, prepared fresh daily, are cooked using the Belgian double-fry method and served in cones with ketchup and mayonnaise.”

NUGGET PORSİYON-NUGGET PORTION

180₺

(H)    

5 adet nugget kızartılarak ketçap ve mayonez ile servis edilmektedir.
“5 nuggets are fried and served with ketchup and mayonnaise.”

SOĞAN HALKASI PORSİYON- ONION RINGS PORTION

120₺

(V,H)    

5 adet soğan halkası kızartılarak ketçap ve mayonez ile servis edilmektedir.
“5 nuggets are fried and served with ketchup and mayonnaise.”

CRISPY FRIES

425₺

(V,GF,DF,H)  

Medium belçika patatesi, 2 adet crispy fries.
“Medium Belgian fries and 2 crispy fries.”

BELGIAN FRIES

NUGGET FRIES

425₺



Medium Belçika patatesi, 5 adet nugget.
“Medium Belgian fries and 5 nuggets.”

MİSKET FRIES

450₺



Medium Belçika Patatesi, 10 Adet Misket Köfte.
“Medium Belgian fries and 10 mini meatballs.”

AZBAR FRIES

600₺



Medium Belçika Patatesi Eşliğinde, 2 Adet Soğan Halkası, 4 Adet Misket Köfte, 2 Adet Nugget, 2 Adet Çıtır Stick, 2 Adet Parmak Sosis.
“Served with medium Belgian fries, 2 onion rings, 4 mini meatballs, 2 nuggets, 2 crispy sticks, and 2 cocktail sausages.”

AZBAR FAMILY FRIES

895₺



Large Belçika Patatesi, 4 Adet Soğan Halkası, 8 Adet Misket Köfte, 4 Adet Çıtır Stick, 4 Adet Nugget, 4 Adet Parmak Sosis.
“Large Belgian fries, 4 onion rings, 8 mini meatballs, 4 crispy sticks, 4 nuggets, and 4 cocktail sausages.”

AZBAR
Dünya Lezzetleri



FOCACCIA PASTANE-BAKERY

KURU PASTA TABAĞI-COOKIE PLATE

120₺

(V,H)     

Tatlı-tuzlu sekiz adet kuru pasta servis edilmektedir. Kuru pasta çeşitleri değişiklik göstermektedir. 'Eight sweet and savory cookies are served. The types of cookies may vary.'

FONDÜ (1-2 KİŞİLİK)-FONDUE

250₺ / 400₺

(V,H)     

Çilek, muz, brownie, 2 adet profiterol, 2 adet tartolet, sütlü çikolata ile servis edilmektedir. 'It is served with strawberries, banana, brownie, 2 profiteroles, 2 tartlets, and milk chocolate.'

ENDORFİN-ENDORPHIN

(V,H)

275₺

Çilek, muz, krep kırığı veya kadayıf kırıntısı, belçika çikolatası, süsleme şanti ile servis edilmektedir. "It is served with strawberries, banana, crêpe pieces or kadayıf crumbs, Belgian chocolate, and decorative whipped cream."

WAFFLE

(V,H)

380₺

Çilek, muz, donuk orman meyveleri, waffle tabanında belçika çikolatası yanında waffle sos ile servis edilmektedir. "It is served with strawberries, banana, frozen forest fruits, Belgian chocolate on a waffle base, and waffle sauce on the side."

CHEESCAKE

(V,H)

270₺

Yağlı bisküvili taban üzerinde labne ile hazırlanan tatlımız isteğe bağlı olarak ; limonlu, çikolatalı servis edilmektedir. "Our dessert prepared with a labneh cream on a buttery biscuit base is served optionally with lemon or chocolate."

İBİZA-IBIZA

(V,H)

300₺

Özel kakaolu ibiza sos, üzeri pastacı kreması arasında muz, dışında bisküvi kırıklarından oluşan tatlımız tek çilek süslemesi ile servis edilir. "Our dessert, made with a special cocoa Ibiza sauce, pastry cream, and banana inside, and coated with biscuit crumbs on the outside, is served with a single strawberry garnish."

BROWNIE

(V,H)

250₺

Sütlü belçika çikolatası ve orman meyveleri ile hazırlanan brownie üzerinde tercihe bağlı dondurma çeşitleri ve belçika çikolatası ile servis edilir. "The brownie prepared with milk Belgian chocolate and forest fruits is served with optional ice cream varieties and Belgian chocolate."

FOCACCIA PASTANE-BAKERY

EKLER PORSİYON- ÉCLAIR PORTION

200₺

(V,H)     

Fransız Mutfağına ait olan Pateachoux hamuru ile hazırlanan ekler tabanları arasında isteğe bağlı antep özlü krema veya sade pastacı kreması ile 5 adet servis edilmektedir. Üzerinde belçika çikolatası kullanılmaktadır. "Prepared with pâte à choux dough from French cuisine, the éclair shells are filled with either pistachio cream or plain pastry cream upon request and served as 5 pieces. Belgian chocolate is used on top."

YA HABIBİ IN DUBAI (V,H)

400₺

Kadayıf, antep özü, beyaz çikolata ile hazırlanan taban üzerine pastacı kreması üzerine belçika çikolatası ile servis edilmektedir. Süsleme olarak antep fıstığı tozu kullanılmaktadır. "It is served with Belgian chocolate over pastry cream on a base prepared with kadayıf, pistachio essence, and white chocolate. Ground pistachio is used as a garnish."

MAGNOLYA-MAGNOLIA (V,H)

210₺

Özel magnolya kreması kaynatılarak hazırlanmaktadır. İsteğe bağlı muz veya çilek kullanılarak bisküvi tozu ile servis edilmektedir. The special magnolia cream is prepared by boiling. It is served with biscuit crumbs and optionally with banana or strawberry.

FIRIN SÜTLAÇ-BAKED RICE PUDDING

200₺

(V,H)   

Pirinç, süt ve nişasta ile hazırlanan sütlac fırında kızartılmaktadır. İsteğe bağlı tahin, ceviz veya fındık ile servis edilmektedir. "Rice pudding made with rice, milk, and starch is baked in the oven. It is served optionally with tahini, walnuts, or hazelnuts."

SAN SEBASTIAN (V,GF,H)

300₺

İspanya'nın San Sebastian Şehrinden ortaya çıkan bir tatlı olan San Sebastian;Beyaz peynir, labne, yumurta ve mascorpone peyniri ile hazırlanan harç fırında pişirilerek belçika çikolatası ile servis edilmektedir. "San Sebastian, a dessert originating from the city of San Sebastian in Spain, is prepared with a mixture of cream cheese, labneh, eggs, and mascarpone cheese, baked in the oven, and served with Belgian chocolate."

LEYLAYA VEDA-FAREWELL TO LEYLA

380₺

(V,H)     

Kare baklava hamurları arasında antep özlü pastacı kreması, muz, ceviz ile hazırlanır, üzeri belçika çikolatası ile süslenir. "Prepared with pistachio cream, banana, and walnuts between square baklava sheets, and decorated with Belgian chocolate on top."

AFİTAP (V,H)

275₺

Hurmalı, şerbetli kek ısıtılarak kaymak eşliğinde servis edilir. 'Date cake with syrup, served warm with clotted cream.'

FOCACCIA PASTANE-BAKERY

PROFİTEROL-PROFITEROLE (V,H) 250₺

Patechoux hamuru ile hazırlanan taban içerisine pastacı kreması doldurularak üzerine waffle sos ile süslenerek servis edilmektedir. (Süsleme değişiklik göstermektedir.)
“Prepared with p  te    choux dough, filled with pastry cream, and decorated with waffle sauce on top. (Decoration may vary.)”

SENDEN BAŐKA-OTHER THAN YOU 300₺

(V,H)

Velvet kek arası iki top dondurma ve üzerine belçika   kolatası ile servis edilmektedir. (  kolata ve dondurmalar değişiklik gösterebilmektedir.) “Velvet cake served with two scoops of ice cream in between and Belgian chocolate on top. (Chocolate and ice cream may vary.)”

YARİN GÖZYAŐLARI-BELOVED’S TEARS 250₺

(V,H)

Bisküvi tozu üzerine pastacı kreması, sütlü belçika   kolatası ile cuplarda servis edilmektedir. Bisküvi sosu ile süslenmektedir. (Süsleme değişiklik göstermektedir.)
“Served in cups with pastry cream on a biscuit crumb base and milk Belgian chocolate. Garnished with biscuit sauce. (Decoration may vary.)”

TRİLE E-TRES LECHES CAKE 150₺

(V,H)

İrmikli trile e keki,s  t,sıvı krema ile ıslatılmaktadır.   zeri kaymak şanti ve karamel sos ile kaplanmaktadır. “The semolina tres leches cake is soaked with milk and liquid cream. It is topped with clotted cream whipped cream and caramel sauce.”

TART PORSİYON-TART PORTION 170₺

(V,H)

Beş adet tartolet, iste e ba lı pastacı kreması ve waffle sos veya meyve ile hazırlanmaktadır. “Prepared with five tartlets, filled optionally with pastry cream and waffle sauce or fruit.”

PASTA (1-2-3 NUMARA)-CAKE (V,H) 650₺/780₺/850₺

Pastalarımız iste e ba lı, kiŐi sayısına g  re ve i eri i iste inize g  re hazırlanmaktadır. “Our cakes are prepared upon request, according to the number of people, and with ingredients of your choosing.”

D'AMOR (V,H) 300₺

Őöhretini Fransız Mutfağında kazanmıŐ olan tereyağlı kruvasan arasında   lek, muz, pastacı kreması ve waffle sos kullanılmaktadır.   zeri waffle sos ve pudra őekeri ile süslenmektedir. “This dessert, made with a butter croissant renowned in French cuisine, contains strawberries, banana, pastry cream, and waffle sauce. It is decorated with waffle sauce and powdered sugar on top.”

FOCACCIA PASTANE-BAKERY

WALNUT BOMB CROISSANT (V,H) 300₺

Tereyağlı kruvasan hamuru arasında muz, ceviz, bal ve pastacı kreması ile hazırlanmaktadır. Yanında belçika çikolatası ile servis edilmektedir. Süsleme olarak antep fıstığı tozu kullanılmaktadır. "Prepared with banana, walnuts, honey, and pastry cream inside a butter croissant, it is served with Belgian chocolate on the side. Ground pistachio is used as a garnish."

KARDELEN TATLISI-SNOWDROP DESSERT 210₺

(V,H)

Sıvı krema ve üst ile ıslatılan pandispanya kek üzerine pastacı kreması, çikolata, hindistan cevizi kaplanarak hazırlanmaktadır. Bir adet çilek ve antep fıstığı ile süslenerek servis edilmektedir. "A sponge cake soaked with liquid cream is topped with pastry cream, chocolate, and coconut. It is served decorated with one strawberry and pistachios."

FIONA (V,H) 350₺

Antep fıstıklı waffle sos, pastacı kreması, sütlü belçika çikolatası ile hazırlanarak servis edilmektedir. "Prepared with pistachio waffle sauce, pastry cream, and milk Belgian chocolate, and served accordingly."

ANONIM-ANONYMOUS (V,H) 225₺

Kavrulmuş kadayıf kırıkları, pastacı kreması ve sütlü belçika çikolatası ile hazırlanarak servis edilmektedir. Süsleme değişiklik göstermektedir. "Prepared with roasted kadayıf crumbs, pastry cream, and milk Belgian chocolate, and served accordingly. Decoration may vary."

SPOONFULL (V,H) 250₺

Cupların içerisine velvet kek ufalanır, üzeri spoonful kreması ile çevrilir ve sütlü belçika çikolatası ile kaplanarak servis edilir. "Velvet cake crumbs are placed inside cups, covered with spoonful cream, and coated with milk Belgian chocolate before serving."

FESTA DUELLA FRUTTA (V,H) 350₺

Cup içerisinde muz, çilek, donuk orman meyveleri, bisküvi kırığı ile hazırlanan tatlımız sütlü belçika çikolatası ve beyaz belçika çikolatası ile servis edilmektedir. "Our dessert prepared in a cup with banana, strawberry, frozen forest fruits, and biscuit crumbs is served with milk Belgian chocolate and white Belgian chocolate."

MİRELLA (V,H) 325₺

Sade krep hamuru içine çilek, donuk orman meyveleri ve dondurma, kadayıf kırıntıları ile katlanarak servis edilmektedir. Üzeri belçika çikolatası ile süslenerek servis edilmektedir. "A plain crêpe filled with strawberries, frozen forest fruits, ice cream, and kadayıf crumbs is folded and served. It is decorated with Belgian chocolate on top."

FOCACCIA PASTANE-BAKERY

SIESTA (V,H)

300₺

Sade krep hamuru içerisine btn muz, kadayıf kırıntıları, waffle sos konularak sarılmaktadır. 6 adet eklinde dilimlenir, zeri belçika çikolatası ile süslenerek servis edilmektedir. "A whole banana, kadayıf crumbs, and waffle sauce are placed inside a plain crêpe and rolled. It is sliced into 6 pieces and served decorated with Belgian chocolate on top."

TİRAMİSU (V,H)

300₺

Mini kelepe içerisine kahve ile ıslatılmış kedi dili biskvileri üzerine labne ile hazırlanan tiramisu kreması konulur, zeri kahve ile süslenerek servis edilmektedir. "Ladyfinger biscuits soaked in coffee are placed inside a mini springform mold, topped with tiramisu cream made with labneh, and served decorated with coffee on top."

AZBAR CIRCLE (V,H)

350₺

Tereyağı yuvarlak kruvasan hamuru içerisine pastacı kreması doldurularak beyaz ve stl belçika çikolatası ile servis edilmektedir. "A round butter croissant is filled with pastry cream and served with white and milk Belgian chocolate."

MECNUN-MAJNUN (V,H)

375₺

Antep fıstıklı havu dilim baklava hamuru arasına iki top dondurma konularak hazırlanan tatlımız belçika çikolatası ile süslenerek servis edilmektedir. "Our dessert, prepared by placing two scoops of ice cream between pistachio carrot-slice baklava layers, is served decorated with Belgian chocolate."

SADE AMA-PLAIN TURKISH PASTRY

30₺

(V,H)    

Tereyağı ile açılan hamurlarımız üzerine yumurta sürülerek pişirilmektedir. Yanında zeytin, domates ve salatalık ile servis edilmektedir. "Our dough, prepared with butter, is brushed with egg and baked. It is served with olives, tomatoes, and cucumbers."

SİMİT-TURKISH BAGEL

25₺

(V,VG,DF,H)  

Mayalı simit hamurumuz pekmezlenerek susamla kaplanmaktadır. Yanında zeytin, domates ve salatalık ile servis edilmektedir. "Our leavened simit dough is coated with molasses and sesame seeds. It is served with olives, tomatoes, and cucumbers."

TOP DONDURMA-SCOOP OF ICE CREAM

70₺

(V,H)     

DONDURMA PORSİYON-ICE CREAM PORTION

200₺

(V,H)     

Tercih edilen 3 top dondurmayı ierir. 'Includes three scoops of your choice.'

KIRIM LEZZETLERİ

CRIMEAN SPECIALTIES

ÇİBÖREK (V,H)

325₺

Çibörek hamuru açılarak içerisine karabiber, soğan ve kıymadan oluşan harç sürülür, katlanan hamur kızgın yağa atılarak pişirilir. Beş adet şeklinde yanında acuka ile servis edilmektedir. (Soslarımız değişkenlik göstermektedir.) “The Çibörek dough is rolled out and filled with a mixture of black pepper, onion, and minced meat. The folded dough is fried in hot oil and served as five pieces with acuka on the side. (Sauces may vary.)”

KIYMALI MANTI-TURKISH BEEF DUMPLINGS

400₺

(H)   

El yapımı mantı hamurumuz dana kıyması ile birleştirilmektedir. Haşlanarak isteğe bağlı sarımsaklı veya süzme yoğurt, kızdırılmış tereyağı ve toz kırmızı biberden oluşan sos ile servis edilmektedir. ‘Our handmade manti dough is filled with ground beef. The dumplings are boiled and served with your choice of garlic yogurt or strained yogurt, topped with sizzling butter and red pepper flakes.’

BALABAN-BALABAN KEBAB

550₺

(H)  

Kızartılmış ve doğranmış pide özel salça sos ve yoğurt ile birleştirilir. Üzerine ızgarada pişirilmiş 180 gr. Köfte, biber ve domates ile. Fried and diced pita combined with special tomato sauce and yogurt, topped with 180 g grilled meatballs, pepper, and tomato.

ITALIAN SPECIALTIES

BARBEKÜ SOSLU HAMBURGER-BBQ SAUCE BURGER

360₺

(H)



Yumuşak hamburger ekmeği arasında bulunan domates,marul,turşu,rus salatası,üzerinde barbekü sos bulunan 110 gr dana burger köftesi ile buluşturulmaktadır.Yanında patates kızartması,soğan halkası ve çeri domates ile servis edilmektedir. Yanında hardal ve susamlı acı sos bulunmaktadır. A soft hamburger bun filled with tomato, lettuce, pickles, Russian salad, and a 110 g beef burger patty topped with barbecue sauce. Served with French fries, onion rings, and cherry tomatoes. Mustard and sesame hot sauce are served on the side.

BİRRİA TACO

(H)

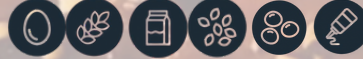


380₺

180 gr dana kıyma,kapya biber,mantar,yeşil biber,mısır ile beraber sotelenmektedir.Sonrasında acı sos ve zeytin ile karıştırılarak taco ekmeği üzerinde yanında patates kızartması ile servis edilmektedir. Üzeri ketçap ve mayonez süslenmektedir. 180 g of ground beef is sautéed with red pepper, mushrooms, green pepper, and corn. It is then mixed with hot sauce and olives, placed on taco bread, and served with French fries. The top is garnished with ketchup and mayonnaise.

CHEESE BURGER

(H)



375₺

Yumuşak hamburger ekmeği arasında bulunan domates,turşu,rus salatası marul, üzerinde erimiş cheddar bulunan 110 gr dana burger köftesi ile buluşturulmaktadır. Yanında patates kızartması,soğan halkası ve çeri domates ile servis edilmektedir. Yanında hardal ve susamlı acı sos bulunmaktadır. A soft hamburger bun is filled with tomato, pickles, Russian salad, and lettuce, topped with a 110 g beef patty covered in melted cheddar. It is served with French fries, onion rings, and cherry tomatoes. Mustard and a sesame chili sauce are served on the side.

AZBAR PIZZA 4 CHEESE

(H)



525₺

İtalyan mutfağından 4 peynirli pizzamızın içeriğinde mozzarella,beyaz beynir,kaşar ve cheddar peyniri bulunmaktadır. Hamurlarımız özel salça sosumuz ile kaplanarak siparişiniz üzerine hazırlanıp taş tabanlı fırınımızda pişirilmektedir. Our four-cheese pizza from Italian cuisine contains mozzarella, white cheese, kashar cheese, and cheddar. The dough is coated with our special tomato sauce and prepared to order, then baked in our stone-based oven.

ET FAJİTA-BEEF FAJITA

(H)



725₺

Meksika mutfağından Fajita 180 gr julienne doğranmış et,kapya biber,mantar,soğan ile kavrulmakta fajita baharatı ve soya sosu ile tatlandırılmaktadır.Döküm tavada tereyağı, üzerine tortilla ekmeği konulmaktadır.Yanında hardal ve 2 acı sos ile servis edilmektedir. 180 g julienne-cut beef is sautéed with red bell pepper, mushrooms, and onions. It is seasoned with fajita spices and soy sauce. Served on a cast-iron skillet with butter, accompanied by tortilla bread, mustard, and two types of hot sauce.

ITALIAN SPECIALTIES

KLASİK HAMBURGER-CLASSIC HAMBURGER

350₺



Yumuşak hamburger ekmeği arasında bulunan domates,turşu,marul,rus salatası 110 gr dana burger köfte ile buluşturulmaktadır. Yanında patates kızartması, soğan halkası ve çeri domates ile servis edilmektedir.Yanında susamlı acı sos ve hardal sos bulunmaktadır.

Inside a soft hamburger bun, tomatoes, pickles, lettuce, and Russian salad are combined with a 110 g beef burger patty. Served with French fries, onion rings, and cherry tomatoes. Accompanied by sesame hot sauce and mustard sauce.

AZBAR PİZZA MIXED-AZBAR MIXED PIZZA

575₺



İtalyan mutfağından karışık pizzamızın içeriğinde mozzarella ve kaşar peyniri yeşil biber,kapya biber,mantar,salam,şosis,sucuk,zeytin,mısır bulunmaktadır.Hamurlarımız özel salça sosumuz ile kaplanarak siparişiniz üzerine hazırlanıp taş tabanlı fırınımızda pişirilmektedir. Our mixed pizza from Italian cuisine includes mozzarella and kashar cheese, green pepper, red bell pepper, mushrooms, salami, sausage, sucuk, olives, and corn. Our dough is coated with our special tomato sauce and freshly prepared upon order, then baked in our stone-based oven.

POLPETTA WRAP

350₺



Meksika sokak lezzeti.Polpetta wrapımız 180 gr julienne doğranmış dana eti,kapya biber,yeşil biber,özel wrap sosu,acı sos,krema,kaşar wok tavada sotelenerek tortilla ekmeğine sarılarak hazırlanmaktadır.Yanında patates kızartması,akdeniz yeşillikleri,domates,salatalık ve hardal ya da özel susamlı sos ile servis edilmektedir. 'A Mexican street-style delight. Our Polpetta Wrap is prepared with 180 g of julienned beef, red bell pepper, green pepper, special wrap sauce, hot sauce, cream, and kashar cheese, all sautéed together in a wok and wrapped in a tortilla. It is served with French fries, Mediterranean greens, tomatoes, cucumbers, and your choice of mustard or our special sesame sauce.'

KÖRİ SOSLU TAVUK- CHICKEN WITH CURRY SAUCE

425₺



180 gr julienne doğranmış tavuklarımız mantar ile sotelendikten sonra köri baharatı ve krema ile tatlandırılmaktadır. Yanında akdeniz yeşilliği,pirinç pilavı,domates,salatalık ile servis edilmektedir. Yan ürünler değişiklik gösterebilmektedir. 'Our 180 g julienned chicken is sautéed with mushrooms and seasoned with curry spices and cream. Served with Mediterranean greens, rice pilaf, tomatoes, and cucumbers. Side items may vary.'

ITALIAN SPECIALTIES

KREMALI MANTARLI TAVUK-

425₺

CREAMY MUSHROOM CHICKEN

(GF H)  

180 gr julienne doğranmış tavuklarımız mantar ile sotelendikten sonra krema ile tatlandırılır. Yanında Akdeniz yeşillikleri, pirinç pilavı, domates, salatalık ile servis edilmektedir. Yan ürünler değişkenlik gösterebilmektedir. 'Our 180 g julienned chicken is sautéed with mushrooms and flavored with cream. Served with Mediterranean greens, rice pilaf, tomatoes, and cucumbers. Side items may vary.'

AZBAR PİZZA MARGARİTA-AZBAR MARGHERITA PIZZA

495₺

(V,H)  

İtalyan mutfağından pizzamız margarita pizzamız içeriğinde kaşar, mozzarella, çeri domates bulunmaktadır. Hamurlarımız özel salça sosumuz ile kaplanarak siparişiniz üzerine hazırlanıp taş tabanlı fırınımızda pişirilmektedir. "Our Margherita pizza from Italian cuisine contains kashar cheese, mozzarella, and cherry tomatoes. The dough is coated with our special tomato sauce, prepared to order, and baked in our stone-based oven."

MEKSİKA ÇITIR TACO-MEXICAN CRISPY TACO

380₺

(H)    

160 gr julienne doğranmış, kapyra biber, yeşil biber, mantar ile sotelenmekte zeytin ve mısır ile tatlandırılarak çitir taco ekmeği içerisinde yanında patates kızartması ile servis edilmektedir. Üzeri ketçap ve mayonez süslenmektedir. "160 g julienned beef sautéed with red and green bell peppers and mushrooms, flavored with olives and corn, served in a crispy taco shell with French fries on the side. Topped with ketchup and mayonnaise."

MEKSİKA SALATA-MEXICAN SALAD

425₺

(H)  

Roka, lollo rosa, dere otu, nane, maydonoz, göbek marul, meksika fasulyesi, zeytin ve mısırdan oluşan salatamız özel acı sos ile harmanlanan julienne doğranmış dana eti ile hazırlanıp servis edilmektedir. "Our salad, made with arugula, lollo rosa, dill, mint, parsley, iceberg lettuce, kidney beans, olives, and corn, is served with julienned beef mixed with our special hot sauce."

SOYA SOSLU TAVUK-CHICKEN WITH SOY SAUCE

425₺

(H)   

180 gr. Julienne doğranmış tavuklarımız kapyra biber, yeşil biber, mantar ve krema ile sotelenmektedir. Soya sosu ile tatlandırılan yemeğimiz yanında akdeniz yeşilliği, pirinç pilavı, domates, salatalık ile servis edilmektedir. Yan ürünler değişiklik gösterebilmektedir. "Our 180 g julienned chicken is sautéed with red and green bell peppers, mushrooms, and cream. Flavored with soy sauce, the dish is served with Mediterranean greens, rice pilaf, tomatoes, and cucumbers. Side items may vary."

ITALIAN SPECIALTIES

TAVUK FAJİTA-CHICKEN FAJITA

475₺



Meksika mutfağından Fajita 180 gr julienne doğranmış tavuk,kapya biber,mantar,soğan ile kavrulmakta fajita baharatı ve soya sosu ile tatlandırılmaktadır.Döküm tavada tereyağı, üzerine tortilla ekmeği konulmaktadır.Yanında hardal ve 2 acı sos ile servis edilmektedir. "A Mexican-style fajita with 180 g julienned chicken sautéed with red bell pepper, mushrooms, and onions, seasoned with fajita spices and soy sauce. Served on a cast-iron skillet with butter and tortilla bread, accompanied by mustard and two types of hot sauce."

TAVUKLU TACO-CHICKEN TACO

360₺



160 gr julienne doğranmış, kapya biber,yeşil biber,mantar ile sotelenmekte çıtır taco ekmeği içerisinde yanında patates kızartması ile servis edilmektedir. Üzeri ketçap ve mayonez süslenmektedir. "160 g julienned beef sautéed with red and green bell peppers and mushrooms, served in a crispy taco shell with French fries on the side. Topped with ketchup and mayonnaise."

TAVUKLU WRAP-CHICKEN WRAP

345₺



180 gr julienne doğranmış tavuklarımız kapya biber,yeşil biber ve mantar ile sotelenerek,krema,kaşar ve özel wrap sosuyla tortilla ekmeğinin içinde birleştirilmektedir.Yanında patates kızartması,akdeniz yeşillikleri,domates,salatalık ve hardal ya da özel susamlı sos ile servis edilmektedir. "Our 180 g julienned chicken is sautéed with red and green bell peppers and mushrooms, combined with cream, kashar cheese, and special wrap sauce, and wrapped in a tortilla. Served with French fries, Mediterranean greens, tomatoes, cucumbers, and your choice of mustard or special sesame sauce."

PANA PİTA FAJİTA

650₺



Meksika mutfağından fajita 180 gr julienne doğranmış dana et,kapya biber,mantar,soğan ile kavrulmakta fajita baharatı ile tatlandırılmaktadır. Taş fırında ısıtılmış pide üzerinde servis edilmektedir. "A Mexican-style fajita with 180 g julienned beef sautéed with red bell pepper, mushrooms, and onions, seasoned with fajita spices. Served on pita bread warmed in a stone oven."

ET WRAP-BEEF WRAP

475₺



180 gr julienne doğranmış dana eti,kapya ve yeşil biber ile sotelenerek özel wrap sosuyla birleştirilmektedir. Tortilla ekmeğine sarılarak yanında patates kızartması,yeşillik,domates,salatalık ile birlikte servis edilmektedir. "180 g julienned beef sautéed with red and green bell peppers, combined with special wrap sauce. Wrapped in a tortilla and served with French fries, greens, tomatoes, and cucumbers."

ITALIAN SPECIALTIES

KREMALI MANTARLI TAVUKLU KREP- CREAMY MUSHROOM CHICKEN CREPE

425₺

(H)   

180 gr julienne doğranmış tavuk eti mantar ile sotelendikten sonra krema ile lezzetlendirilir. Tavuklar size özel hazırlanan krep hamurunun içine yerleştirildikten sonra kaşar peyniri ile beraber taş tabanlı fırında pişmektedir. Yanında patates kızartması, yeşillik, domates ve salatalık ile birlikte servis edilmektedir. "180 g julienned chicken sautéed with mushrooms and flavored with cream. The chicken is placed inside a freshly prepared crepe, topped with kashar cheese, and baked in a stone-based oven. Served with French fries, greens, tomatoes, and cucumbers."

SCHNITZEL BURGER

395₺

(H)      

200 gr schnitzel kızartılarak hamburger ekmeğimizin arasına marul, domates, turşu ile beraber konulmaktadır. Yanında patates kızartması, hardal sos, acı sos ile birlikte servis edilmektedir. "200 g schnitzel, fried and placed in our hamburger bun with lettuce, tomatoes, and pickles. Served with French fries, mustard sauce, and hot sauce."

KÖFTE WRAP-TURKISH MEATBALL WRAP

375₺

(DF,H)     

140 gr (4 adet) dana köftemiz ızgarada kızartılarak, ısıtılan tortilla ekmeğine sarılıp belli bir süre de taş fırınlı tabanda kızartıldıktan sonra yeşillik, patates kızartması, domates, salatalık ve hardal, acı sos ile birlikte servis edilmektedir. "140 g (4 pieces) of our beef patties are grilled, wrapped in warmed tortilla bread, and briefly baked on a stone oven tray. Served with greens, French fries, tomatoes, cucumbers, and mustard and hot sauce."

KAŞARLI KÖFTE-KASHAR CHEESE MEATBALLS

395₺

(GF,H)  

180 gr dana köfte (2 Adet) 70 gr kaşar peyniri içermektedir. Iızgarada pişirilen köfteler pirinç pilavı, Akdeniz yeşillik, ızgara biber, ızgara domates, yarım pide eşliğinde servis edilmektedir. "180 g beef patties (2 pieces) containing 70 g of kashar cheese. Grilled and served with rice pilaf, Mediterranean greens, grilled peppers, grilled tomatoes, and half a pita."

TAVUK SARMA-CHICKEN ROLL

475₺

(GF,H)    

180 gr bonfile tavuğa sarılı kapyra biber, yeşil biber, salam, sosis, sucuk, kaşar peyniri üzerinde eritilmiş cheddar peyniri yanında Akdeniz yeşilliği, rus salatası, domates, salatalık ile servis edilmektedir. "180 g chicken tenderloin wrapped around red and green bell peppers, salami, sausage, sucuk, and kashar cheese, topped with melted cheddar cheese. Served with Mediterranean greens, Russian salad, tomatoes, and cucumbers."

ITALIAN SPECIALTIES

TERİYAKİ SOSLU TAVUK- CHICKEN WITH TERIYAKI SAUCE

425₺

(DF,H)  

180 gr kuşbaşı doğranmış tavuk parçaları teriyaki sos ile tatlandırılır yanında akdeniz yeşillikleri,pilav,domates ve salatalık ile servis edilmektedir. "180 g diced chicken pieces flavored with teriyaki sauce, served with Mediterranean greens, rice, tomatoes, and cucumbers."

TERİYAKİ SOSLU ET-BEEF WITH TERIYAKI SAUCE

595₺

(H)   

180 gr kuşbaşı doğranmış dana eti,teriyaki sos ile tatlandırılır.Pstates püresi üzerinde pilav,yeşillik,domates ve salatalık eşliğinde servis edilir. "180 g diced beef flavored with teriyaki sauce. Served on mashed potatoes with rice, greens, tomatoes, and cucumbers."

AZBAR SPECIAL SICAK SANDViÇ- AZBAR SPECIAL HOT SANDWICH

300₺

(H)    

Türk mutfağına ait bazlama hamuru arasında jambon,domates,mozarella bulunmaktadır. Yanında patates kızartması,hardal ve susamlı acı sos ile birlikte servis edilmektedir. "A Turkish-style flatbread filled with ham, tomatoes, and mozzarella. Served with French fries, mustard, and sesame hot sauce."

ITALIAN SPECIALTIES

CHEDDAR SOSLU TAVUK- (H) 425₺

CHICKEN WITH CHEDDAR SAUCE

AZBAR TAVA (H) 795₺

AZBAR LOKUM (H) 850₺

SEZAR SALATA-CAESAR SALAD (H) 350₺

SUCUKLU TOST-TURKISH SAUSAGE TOAST (H) 250₺

ORTA BOY 4 PEYNİRLİ PİZZA- 370₺

MEDIUM FOUR CHEESE PIZZA

(H)

ORTA BOY KLASİK KAŞARLI PİZZA- 385₺

MEDIUM CLASSIC CHEESE PİZZA

(H)

ORTA BOY MARGHERİTA PİZZA- 360₺

MEDIUM MARGHERITA PİZZA

(H)

ORTA BOY TAVUKLU PİZZA- 320₺

MEDIUM CHICKEN PİZZA

(H)

EV YAPIMI MAKARNA

(HOMEMADE PASTA)

BOLONEZ SOSLU MAKARNA-

PASTA WITH BOLOGNESE SAUCE

(H)



450₺

İtalyan lezzeti Fettucini. Bolonez sos, havuç rendesi ve kıyma kavrularak hazırlanmaktadır. Daha sonra Wok Tavada karıştırılarak servis edilmektedir. Süslemesi mevsim yeşilliklerine göre değişiklik göstermektedir. "Italian-style Fettuccine prepared with Bolognese sauce, grated carrots, and sautéed minced meat. Mixed in a wok and served. Garnish may vary according to seasonal greens."

KREMALI 3 PEYNİRLİ MAKARNA-

CREAMY THREE-CHEESE PASTA

(H,V)



425₺

İtalyan lezzeti Fettucini.Kaşar,mozzarella,parmesan peynirleri krema ile birleştirilir.Wok tavada makarna ile buluşturulur. "Italian-style Fettuccine. Kashar, mozzarella, and Parmesan cheeses are combined with cream and mixed with the pasta in a wok."

KREMALI PANCARLI MAKARNA-

CREAMY BEETROOT PASTA

(H,V)



425₺

İtalyan lezzeti Fettucini. Eskişehir'in verimli topraklarında yetişen pancar rendelenerek krema ile bağlanır. Wok tavada karıştırılarak servis edilir. Süsleme olarak pancar dilimleri kullanılmaktadır. "Italian-style Fettuccine. Beets, grown in the fertile lands of Eskişehir, are grated and combined with cream. Mixed in a wok and served, garnished with beet slices."

KREMALI MANTARLI MAKARNA-

CREAMY MUSHROOM PASTA

(H,V)



425₺

İtalyan lezzeti Fettucini.Doğranan mantarlar krema ile karıştırılır. Karabiber ile tatlandırılarak makarna ile birleştirilir.Üzerine parmesan peyniri ile servis edilir. "Italian-style Fettuccine. Chopped mushrooms are mixed with cream and seasoned with black pepper, then combined with the pasta. Served with Parmesan cheese on top."

KÖZ BİBERLİ BEYAZ PEYNİRLİ MAKARNA

PASTA WITH ROASTED PEPPER AND WHITE CHEESE

(H,V)



425₺

İtalyan lezzeti Fettucini. Beyaz peynir,kapya ve yeşil biber, fesleğen fırında közlenir ve sos haline getirilir. Wok tavada makarna ile birleştirilerek servis edilir. Süsleme mevsim yeşilliklerine göre değişiklik göstermektedir. "Italian-style Fettuccine. White cheese, red and green bell peppers, and basil are roasted in the oven and turned into a sauce. Mixed with pasta in a wok and served. Garnish may vary according to seasonal greens."

PESTO SOSLU MAKARNA-

PASTA WITH PESTO SAUCE

(H,V)



425₺

Pesto sos krema ile bağlanarak makarna ile birleştirilir. Wok tavada makarna ile buluşturularak servis edilir. "Pesto sauce is combined with cream and mixed with the pasta. Prepared in a wok and served."

TÜRK LEZZETLERİ

(TURKISH SPECIALTIES)

IZGARA TAVUK-GRILLED CHICKEN

(D,F,H)



425₺

Sıvı yağ,kırmızı toz biber ile kaplanarak marinelenmiş tavuk bonfileler ızgarada pişirilerek pirinç pilavı,mevsim yeşilliklerinden oluşan Akdeniz salata ile yağlanmış yarım pide üzerinde servis edilmektedir. "Chicken tenderloins marinated with vegetable oil and red paprika are grilled and served on buttered half pita with rice pilaf and a Mediterranean salad made of seasonal greens."

IZGARA KÖFTE-GRILLED MEATBALLS

(H)



475₺

Özel baharatlar ile yoğrulmuş 180 gr dan oluşan 5 adet dana köftelerimiz ızgarada çevrilerek yanında şehriyeli,tereyağlı pirinç pilavı,közde pişirilmiş kırmızı ve yeşil biber,akdeniz yeşillikleriyle birlikte sunulmaktadır. "Five 180 g beef patties, seasoned with special spices, are grilled and served with vermicelli butter rice, char-grilled red and green peppers, and Mediterranean greens."

AKDENİZ SALATA-MEDITERRANEAN SALAD

295₺

(V,H)



Roka, lollo rosa, dere otu,nane,maydanoz,göbek maruldan oluşan salatamız,domates,salatalık,beyaz peynir ile buluşturularak üzerine kızartılmış ekmek kırıntıları ile servis edilmektedir."Our salad, made with arugula, lollo rosa, dill, mint, parsley, and iceberg lettuce, is combined with tomatoes, cucumbers, and white cheese, and served with toasted bread crumbs on top."

BEYAZ PEYNİRLİ TOST-WHITE CHEESE TOAST

190₺

(V,H)



Ayvalık tost ekmeği arasında süzme beyaz peynir,çeri domates taş tabanlı fırınımızda pişirilerek yanında siyah zeytin,domates,salatalık ve mevsim yeşillikleri ile birlikte servis edilmektedir. "Pressed white cheese toast made with Ayvalık bread, cream white cheese, and cherry tomatoes, baked in our stone-based oven. Served with black olives, tomatoes, cucumbers, and seasonal greens."

KAŞARLI TOST-KASHAR CHEESE TOAST

190₺

(V,H)



Ayvalık tost ekmeği arasında kaşar ve mozzarella peyniri taş tabanlı fırınımızda pişirilerek servis edilmektedir.Yanında siyah zeytin,domates,salatalık ve mevsim yeşillikleri dahildir. "Toast made with Ayvalık bread, filled with kashar and mozzarella cheese, baked in our stone-based oven. Served with black olives, tomatoes, cucumbers, and seasonal greens."

KLASİK KARIŞIK TOST-CLASSIC MIXED TOAST

300₺

(H)



Ayvalık tost ekmeği arasında sucuk ve kaşar taş tabanlı fırınımızda pişirilerek servis edilmektedir. Yanında siyah zeytin,domates,salatalık,yeşillik ile birlikte gönderilmektedir. "Toast made with Ayvalık bread, filled with sucuk and kashar cheese, baked in our stone-based oven. Served with black olives, tomatoes, cucumbers, and greens."

UZAK DOĞU LEZZETLERİ

(FAR EASTERN SPECIALTIES)

CHİLİ TAVUK-CHILI CHICKEN (H) 425₺

180 gr julienne doğranmış tavuk yeşil biber,mantar ile kavrularak acı ekşi tatlı özel sosumuz ile buluşturulmaktadır.Yanında pirinç pilavı,yeşillik, domates,salatalık ile birlikte servis edilmektedir. "180 g julienned chicken sautéed with green peppers and mushrooms, tossed in our sweet, sour, and spicy special sauce. Served with rice pilaf, greens, tomatoes, and cucumbers."

OSAKA (H) 425₺

180 gr kuşbaşı doğranmış tavuk parçaları,pane harcı ile yoğrulmaktadır. Beyaz kuru soğan,kırmızı soğan,kapya ve yeşil biber paneli tavuk ile birleştirilerek acı ekşi tatlı sosumuzla birleştirilmektedir.Yanında pirinç pilavı, akdeniz yeşilliği, domates ve salatalık ile beraber servis edilmektedir. "180 g diced chicken pieces are coated with a breading mix. Combined with white and red onions, red and green bell peppers, the breaded chicken is tossed in our sweet, sour, and spicy sauce. Served with rice pilaf, Mediterranean greens, tomatoes, and cucumbers."

CALIFORNIA ROLL 350₺

Safran ile kaynatılan pirinçlerimiz yosunla birleştirilir. Oluşturulan tabana salatalık,yengeç,karides konularak sarılır. Sushinin üzerine masaga konulur yanında zencefil turşusu, soya sosu ve wasabi ile birlikte servis edilir. "Our rice, cooked with saffron, is combined with seaweed. The base is filled with cucumber, crab, and shrimp, then rolled. Topped with masago and served with pickled ginger, soy sauce, and wasabi."

FUJI ROLL 390₺

Oluşturulan sushi tabanına peynir,salatalık,avokado,kızarmış yengeç ve karides koyularak sarılır. Yanında zencefil turşusu, soya sosu, wasabi ile servis edilir. "The prepared sushi base is filled with cheese, cucumber, avocado, fried crab, and shrimp, then rolled. Served with pickled ginger, soy sauce, and wasabi."

KAMİKAZE ROLL 390₺

Oluşturulan sushi tabanına salatalık, avokado,tempura somon,masaga koyularak sarılır. Üzerinde mısır gevreği ve kibrit patates, yanında ise zencefil turşusu,teriyaki sos ve wasabi ile servis edilir. "The prepared sushi base is filled with cucumber, avocado, tempura salmon, and masago, then rolled. Topped with cornflakes and matchstick potatoes, and served with pickled ginger, teriyaki sauce, and wasabi."

KIYOSHI ROLL 380₺

Oluşturulan sushi tabanına salatalık,avokado,krem peynir,kızarmış karides konularak sarılır. Üzerinde pembe panku yanında Teriyaki sos ve zencefil turşusu ile servis edilir. The prepared sushi base is rolled with cucumber, avocado, cream cheese, and fried shrimp. It is served with pink panko on top, accompanied by teriyaki sauce and pickled ginger.

UZAK DOĞU LEZZETLERİ

(FAR EASTERN SPECIALTIES)

SAKE DAĞI-MOUNT SAKE 400₺

Oluşturulan sushi tabanına peynir,salatalık,avokado,yengeç surumi, somon konularak sarılır. Dışında mısır gevreği ile Sweet chili sos ile servis edilir. The prepared sushi base is rolled with cheese, cucumber, avocado, crab surimi, and salmon. It is coated with cornflakes on the outside and served with sweet chili sauce.

FİLADELFIYA ROLL-PHILADELPHIA ROLL 340₺

Oluşturulan sushi tabanına peynir,avokado,salatalık,yengeç surumi,somon,limon parçaları konularak sarılır. Yanında teriyaki sos,zencefil turşusu ile servis edilir. The prepared sushi base is rolled with cheese, avocado, cucumber, crab surimi, salmon, and lemon pieces. It is served with teriyaki sauce and pickled ginger on the side.

CRUNCHY TEMPURA ROLL 325₺

Oluşturulan sushi tabanına salatalık,mısır,edamame,yengeç konularak sarılır.Dışı kızarmış mısır gevreği sweet chili sos,zencefil turşusu ile servis edilir. The prepared sushi base is rolled with cucumber, corn, edamame, and crab. The outside is coated with fried cornflakes and it is served with sweet chili sauce and pickled ginger.

EBI TEMPURA ROLL 390₺

Oluşturulan sushi tabanına krem peynir,salatalık,karides konularak sarılır. Teriyaki sos,zencefil turşusu ile servis edilir. The prepared sushi base is rolled with cream cheese, cucumber, and shrimp. It is served with teriyaki sauce and pickled ginger.

KANI TEMPURA ROLL 380₺

Oluşturulan sushi tabanına peynir,salatalık,yengeç surumi konularak sarılır. Teriyaki sos,zencefil turşusu ile servis edilir. The prepared sushi base is rolled with cheese, cucumber, and crab surimi. It is served with teriyaki sauce and pickled ginger.

SAKE TEMPURA ROLL 380₺

Oluşturulan sushi tabanına krem peynir,salatalık,Norveç somon konularak sarılır. Sweet chili sos ve zencefil turşusu ile servis edilir. The prepared sushi base is rolled with cream cheese, cucumber, and Norwegian salmon. It is served with sweet chili sauce and pickled ginger.

VEGAN TEMPURA ROLL (H,V,VG,DF) 275₺

Oluşturulan sushi tabanına salatalık, mısır, kapy biber,edamame konularak sarılır ve kızartılır. The prepared sushi base is rolled with cucumber, corn, red bell pepper, and edamame, then deep-fried.

VEGAN MAKI ROLL (H,V,VG,GF,DF) 250₺

Oluşturulan sushi tabanına salatalık, mısır,havuç,kapy biber,edamame konularak sarılır. The prepared sushi base is rolled with cucumber, corn, carrot, red bell pepper, and edamame.

UZAK DOĞU LEZZETLERİ

(FAR EASTERN SPECIALTIES)

TAVUKLU NOODLE-CHICKEN NOODLES

420₺

(H)  

Çin mutfağından olan çin makarnası suda haşlanarak hazırlanır.Üzerinde julienne doğranmış tavuk parçaları bulunur.Tamari ile tatlandırılarak çıtır ile servis edilir. The Chinese-style noodles are boiled in water and prepared accordingly. They are topped with julienned chicken pieces, seasoned with tamari, and served with crispy toppings.

ETLİ NOODLE-BEEF NOODLES

(H)  

450₺

Makarna suda haşlanır,mantar,renkli biberler ve soğan ile karıştırılarak hazırlanır. Üzerinde julienne kesim et parçaları ile servis edilir. The pasta is boiled in water and prepared by mixing it with mushrooms, colorful bell peppers, and onions. It is served with julienned pieces of meat on top.

SEBZELİ NOODLE-VEGETABLE NOODLES

375₺

(H,VG,V)  

Oluşturulan sushi tabanına peynir,salatalık,yengeç surumi konularak sarılır. Teriyaki sos,zencefil turşusu ile servis edilir. The prepared sushi base is rolled with cheese, cucumber, and crab surimi. It is served with teriyaki sauce and pickled ginger.

PAD THAI TAVUKLU-PAD THA WITH CHICKEN

420₺

(H)   

Tayland sokak lezzeti. Pirinç noodlelar tavuklar ile birlikte wok tavada hızlıca kızartılır.Tamari sosu ile tatlandırılır. Geleneksel usulün modern yorumu. A Thai street food favorite. Rice noodles are quickly stir-fried in a wok with chicken and seasoned with tamari sauce. A modern take on the traditional recipe.

PAD THAI ETLİ-PAD THAI WITH BEEF

480₺

(H)   

Tayland sokak lezzeti. Pirinç noodlelar dana eti ile birlikte wok tavada hızlıca kızartılır. Tamari sosu ile tatlandırılır. Geleneksel usulün modern yorumu. 'A Thai street food favorite. Rice noodles are quickly stir-fried in a wok with beef and seasoned with tamari sauce. A modern take on the traditional recipe.'

PAD THAI SEBZELİ-PAD THAI WITH VEGETABLE

400₺

(H)   

Tayland sokak lezzeti Pirinç noodlelar sebzeler ile birlikte wok tavada hızlıca kızartılır. Tamari sos ile tatlandırılır. Geleneksel usulün modern yorumu. 'A Thai street food favorite. Rice noodles are quickly stir-fried in a wok with vegetables and seasoned with tamari sauce. A modern take on the traditional recipe.'

UZAK DOĞU LEZZETLERİ

(FAR EASTERN SPECIALTIES)

CALIFORNIA ROLL 1+1	      	600₺
FUJI ROLL 1+1	     	700₺
KAMIKAZE ROLL 1+1	    	700₺
KIYOSHI ROLL 1+1	     	700₺
SAKE ROLL 1+1	     	730₺
CRUNCHY TEMPURA ROLL 1+1	    	600₺
EBI TEMPURA ROLL 1+1	     	700₺
KANI TEMPURA ROLL 1+1	     	700₺

SICAK İÇECEKLER-HOT BEVERAGES

SPANİŞ LATTE (H,GF) 	200₺
Vanilya, Karamel ve Tarçın. "Vanilla, Caramel, and Cinnamon."	
BALLI TARÇINLI LATTE- HONEY CINNAMON LATTE (H,V) 	210₺
Bal ve Tarçın. "Honey and Cinnamon."	
PUMPKIN SPICE LATTE (V,GF,H) 	210₺
Balkabağı Püresi ve Tarçın. "Pumpkin Puree and Cinnamon."	
TOFFEE NUT LATTE (V,GF,H)  	210₺
Fındık ve Karamel. "Hazelnut and Caramel."	
ESPRESSO DOUBLE (V,GF,H)	115₺
CAPPUCINO (V,GF,H) 	170₺
SICAK ÇİKOLATA-HOT CHOCOLATE (V,GF,H) 	170₺
ESPRESSO LUNGO (V,GF,H)	85₺
SÜTLÜ AMERİKANO- WHITE AMERICANO (V,GF,H) 	150₺
ÇAY-TEA	55₺
DOUBLE ÇAY-DOUBLE TEA	85₺
FLAT WHITE (V,GF,H) 	170₺
AMERICANO SOFT (V,GF,H) 	120₺
SICAK BEYAZ ÇİKOLATA- HOT WHITE CHOCOLATE (V,GF,H)  	170₺

SICAK İÇECEKLER

HOT BEVERAGES

ESPRESSO MACCHIATO (H,GF) 	100₺
TÜRK KAHVESİ-TURKISH COFFEE	140₺
RISTRETTO	95₺
LATTE (V,GF,H) 	175₺
CHAI TEA LATTE (V,GF,H) 	195₺
SALEP (V,GF,H) 	165₺
MOCHA (V,GF,H)  	200₺
WHITE MOCHA (V,GF,H)  	200₺
AMERICANO (V,GF,H) 	145₺
FİLTRE KAHVE-FILTER COFFEE (V,GF,H)	130₺
BİTKİ ÇAYLARI- HERBAL TEA	145₺

Seçenekler için lütfen garsonunuza danışınız.
"Please consult your waiter for options."

SOĞUK İÇECEKLER-COLD BEVERAGES

AYRAN (BUTTERMILK)	60₺
CAPPY (KARIŞIK, KAYISI, VIŞNE, PORTAKAL) (MIXED, APRICOT, CHERRY, ORANGE)	100₺
FUSETEA KAVUN-ÇİLEK (MELON-STRAWBERRY)	100₺
FUSETEA (KARPUZ, LİMON, MANGO) (WATERMELON, LEMON, MANGO)	100₺
KUTU KOLA (CANNED COLA)	100₺
SODA (ELMALI, KARPUZ-ÇİLEK, LİMONLU, SADE) "APPLE, WATERMELON-STRAWBERRY, LEMON, PLAIN"	75₺/85₺
SU (WATER)	40₺
ŞİŞE COCA COLA (BOTTELED COCA COLA)	100₺
ŞİŞE FANTA (BOTTELED FANTA)	100₺
ŞİŞE SPRITE (BOTTELED SPRITE)	100₺
CHURCHILL	90₺

SOĞUK İÇECEKLER-COLD BEVERAGES

SMOOTHIES

SMOOTHIE MANGO	210₺
SMOOTHIE ANANAS (PINEAPPLE)	210₺
SMOOTHIE MIXED BERRY	210₺

MILKSHAKES

ÇİLEKLİ MILKSHAKE (STRAWBERRY MILKSHAKE)	230₺
ÇİKOLATALI MILKSHAKE (CHOCOLATE MILKSHAKE)	230₺
OREOLU MILKSHAKE	230₺
LOTUS BİSKÜVİLİ MILKSHAKE (LOTUS BISCUIT MILKSHAKE)	230₺
KARAMEL BİSKÜVİLİ MILKSHAKE (CARAMEL BISCUIT MILKSHAKE)	230₺
VANİLYA MILKSHAKE (VANILLA MILKSHAKE)	230₺
İTALYAN KARAMEL MILKSHAKE (ITALIAN CARAMEL MILKSHAKE)	230₺
COFFEE MILKSHAKE (VANİLYALI/ ÇİKOLATALI (VANILLA OR CHOCOLATE)	240₺

A hand is shown at the top, holding a glass. Below, a large splash of dark brown liquid, presumably coffee, is captured in mid-air, creating a dynamic and artistic background for the menu.

SOĞUK KAHVELER COLD COFFEES

ICED LATTE	190₺
ICED AMERICANO	150₺
ICED CAPPUCINO	180₺
ICED MOCHA	210₺
ICED WHITE MOCHA	210₺
ICED SPANISH LATTE	200₺
FRAPPE	210₺
ICED FİLTRE (ICED FILTER COFFEE)	170₺
AFFOGATO	250₺

AZBAR KOKTEYL

AZBAR COCKTAILS

AZBAR GREEN (KİVİ,YEŞİL ELMA,LİME ÖZÜ) (KIWI, GREEN APPLE, LIME EXTRACT)	195₺
AZBAR BLUE (TURUNÇ,LİME ÖZÜ)(CITRUS ORANGE & LIME EXTRACT)	195₺
AZBAR RED (ÇİLEK, KARADUT, FRAMBUAZ ÖZÜ) (STRAWBERRY, MULBERRY, RASPBERRY EXTRACT)	195₺
AZBAR YELLOW (MANGO VE ANANAS ÖZÜ) (MANGO AND PINEAPPLE EXTRACT)	195₺
ÇARKIFELEK KOKTEYL (PASSION FRUIT COCKTAIL)	-
SUMMER LIME (LİME VE FRAMBUAZ ÖZÜ, KARPUZ-ÇİLEK SODA) (LIME & RASPBERRY EXTRACT, WATERMELON-STRAWBERRY SODA)	210₺
DRAGON LIME (BÖĞÜRTLEN VE LİME ÖZÜ, ELMALI SODA) (BLACKBERRY & LİME EXTRACT, APPLE SODA)	240₺
BEACH LIME (MİSKET LİMON,NANE,LİMONLU SODA) (LIME, MINT, LEMON SODA)	240₺
FLAWORS FRAMBUAZ-HİBİSKUS (FLAVORS: RASPBERRY- HIBISCUS)	195₺
FLAWORS EJDER-BÖĞÜRTLEN (FLAVORS: DRAGON FRUIT-BLACKBERRY)	195₺
FLAWORS COOL LIME	195₺
FLAWORS MANGO-PORTAKAL (FLAVORS: MANGO-ORANGE)	195₺
FLAWORS ÇİLEK LİME (FLAVORS: STRAWBERRY-LIME)	195₺
KIBRIS LİMONATASI (CYPRUS LEMONADE)	190₺
FRUIT PINEAPPLE	180₺
FRUIT MANGO	180₺
FRUIT MIXED BERRY	180₺

EKSTRALAR-EXTRAS

EKSTRA SERVİS (EXTRA SERVING)	100₺
İLAVE SÜT (EXTRA MILK)	75₺
İLAVE BAL (EXTRA HONEY)	50₺
İLAVE KAYMAK (EXTRA CLOTTED CREAM)	50₺
İLAVE ŞURUP (EXTRA SYRUP)	50₺
İLAVE ESPRESSO SHOT (EXTRA ESPRESSO SHOT)	100₺
İLAVE ÇİKOLATA (EXTRA CHOCOLATE)	100₺
PEYNİR TABAĞI (CHEESE PLATE)	150₺

AZBAR

focaccia
PATISSERIE & RESTAURANT

